caso
GERMANY

Bedienungsanleitung

Induktionskocher Cuisine 2000

Art.-Nr. 2010



Inhalt







Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch bevor Sie den Induktionskocher in Betrieb nehmen.

Beachten Sie insbesondere die Hinweise zur Sicherheit auf den folgenden Seiten.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf, und geben Sie die Unterlagen an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb der Glaskeramik eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.
Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es werden nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskeramik erwärmt. Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.
Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.
Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da die Kochstelle nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Kochgut nicht festbrennen und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Be- nutzer. Die Erwärmung der Glaskeramik ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Nimmt man das Kochgeschirr von der Kochstelle, schaltet das Gerät unverzüglich in den Standby-Modus.
- Das Gerät erkennt, ob sich auf der Kochstelle ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

Vor der Inbetriebnahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden.

Die Netzanschlussleitung und der Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. Bemerken Sie einen Schaden, ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vorzunehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen. Betreiben Sie bitte den Induktionskocher nur in einwandfreiem Zustand und unter Beachtung dieser Bedienungsanleitung.
Das Gerät **nur** für seinen bestimmungsmässigen Einsatzzweck verwenden.

Achtung:

Um die Gefahr von Verletzungen oder elektrischem Schlag zu vermeiden, beachten Sie bitte folgendes:

- Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an der gleichen Netzsteckdose an.
- Das Gerät muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen.
- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.
- Stellen Sie keine leeren Gefäße auf dem Gerät ab.
- Stellen/legen Sie keine Metallgegenstände auf dem Gerät ab.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, beschädigt ist oder fallengelassen wurde.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und andere nicht kompetente Personen, sowie Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluß fernhalten.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Einweisung wie das Gerät zu benutzen ist.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie **niemals**, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.

Aufstellung des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Platz.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren auf (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät eingeklemmt ist.
- Überprüfen Sie, dass die Netzanschlussleitung keinen Kontakt mit scharfen Kanten und/oder heißen Oberflächen hat.
- Das Gerät sollte maximal ein 3 m langes, ausgerolltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 2 mm angeschlossen werden. Ein eventueller Zwischenschalter muß für min. 16 A. ausgelegt sein.

Inbetriebnahme des Gerätes

- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Gerätes, ob die auf dem Typschild angegebene Span- nung der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht. Ein falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Personenschäden führen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glaskeramik. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Es wird empfohlen, keine kleinen metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf die Glasoberfläche legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, **keine Aluminiumfolie oder Metallplatten** auf die Geräteoberfläche legen.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- / stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese erhitzen und die Unterseite des Induktionskochers zerstören kann.
- Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Achtung: Dies kann zu Stromschlägen führen.
- Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Bitte beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

- **Achten Sie darauf, dass das am Topfboden erwärmte Kochgeschirr nur auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.**
- Keine verschlossenen Dosen auf dem Induktionskocher erhitzen. Eine erhitzte Dose könnte explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker zu ziehen.

Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr

- **Geeignetes Kochgeschirr**

  o nur Kochgeschirr mit magnetischem Boden

  o Edelstahl (mit Eisenkern im Boden), Gusseisen, emaillierte Pfannen mit magnetischem Boden

  o Kochgeschirr-Durchmesser von 12 bis 26 cm

  o max. Gewicht Topf mit Inhalt nicht über 6 Kg



- **Nicht geeignetes Kochgeschirr**

  o Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm

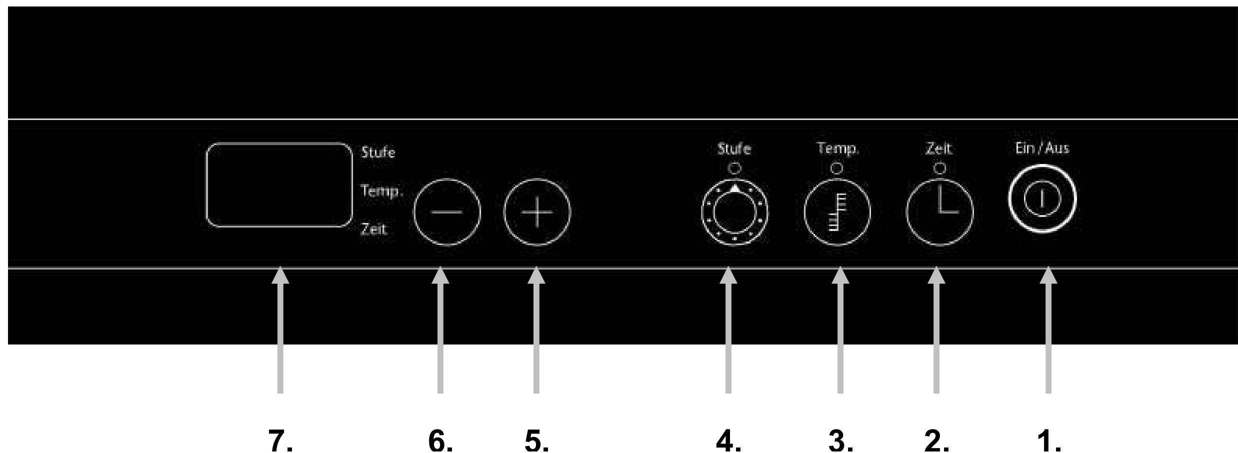
  o Keramiktöpfe, Hitzebeständiges Glas

  o Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen

  o Kochgeschirr mit Füßen

  o Behälter mit gewölbtem Boden

Bedienfeld



1. **AN/AUS** Taste
2. Funktionstaste **Zeit**
3. Funktionstaste **Temperatur**
4. Funktionstaste **Stufe**
5. Wahltaste (+), Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer kann erhöht werden
6. Wahltaste (-), Reduzierung der Leistungsstufe, Temperatur oder Dauer
7. Anzeige der gewählten Einstellung (Display)

Betrieb des Gerätes

- Netzstecker in eine geeignete Steckdose stecken.
- Die Kontrollleuchte der „ AN/AUS“ - Taste leuchtet auf und ein akustisches Signal ertönt.
  Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr zentriert auf die Kochstelle stellen.
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie nun die „AN/AUS“ - Taste. Die Kontrollleuchte „Stufe“ blinkt und ein akustisches Signal ertönt.
- Drücken Sie anschließend die Taste **4. Funktion Stufe.** Die voreingestellte Leistungsstufe „5“
  wird angewählt und das Gerät schaltet ein.
- Mit den **Wahltasten 5. und 6.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 10 ändern.
- Zur Vorwahl der Temperatur drücken Sie anschließend die Taste **3. Funktion Temperatur.** Die voreingestellte Temperatur von 120° C erscheint im Display.
- Mit den **Wahltasten 5. und 6.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 60 – 240°C ändern.
  (Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240°C)

Bitte beachten Sie, dass die beiden Funktionen „Stufe“ und „Temperatur“ alternativ zu wählen sind. Sie können entweder mit den Leistungsstufen oder mit der Temperaturwahl arbeiten. Die jeweils zuletzt gewählte Funktion ist aktiv.

- Timerfunktion: **Taste 2 Zeit.**
- Mit den **Wahltasten 5. und 6.** + / - können Sie die Einstellung im Bereich 1 – 180 Minuten ändern. **1-Minuten-Intervallen** (bis maximal 180 Minuten) anwählen. Im Display wird dann die Dauer in Minutenschritten heruntergezählt. Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus. Hinweis: Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Pfeiltasten jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Temperaturstufe unverändert.
- **Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Keramikfeld** stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
- Erscheint im Display die Anzeige **„E05“** so bedeutet dies, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde, um das Gerät und das Kochgeschirr zu schützen. Er schaltet sich automatisch ein, wenn Sie den Funktionsmodus „Stufe“ gewählt haben und die Temperatur 170°C übersteigt.

  Ein ausgelöster Überhitzungsschutz wird durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt und das Gerät kann danach wie gewohnt betrieben werden.

  Da speziell beim Braten mit sehr wenig Fett die Temperatur im Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert von 170°C schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. Hier liegt die Höchsttemperatur bei 240°C.

  Beim Kochen empfehlen wir Ihnen, wie vom konventionellen Herd gewohnt, die Leistungsstufen 1-10 zu benutzen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Bitte keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, das kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Keramikfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.
- Gehäuse / Bedienfeld mit einem weichen Tuch oder einem milden Reinigungsmittel abwischen.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln, um die Kunststoffteile (auch Gehäuse und Bedienfeld) nicht zu beschädigen.
- Bitte keine brennbaren (entzündlichen), sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Keramikfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht

beeinträchtigt.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.

Hinweise zum Umweltschutz



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Technische Daten

Bezeichnung	**Induktionskocher Cuisine 2010**
Modell	C20R
Artikel-Nr.	2010
Temperaturbereich:	60° bis 240° C
Leistung	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
Anschluss:	230 V ~ 50 Hz
Abmessungen:	380 x 300 x 58 mm

Änderungen vorbehalten

caso
GERMANY

Wir gewähren Ihnen auf den caso Induktionskocher Cuisine 2010

2 Jahre
GARANTIE

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate
Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.
Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen
nach Lieferung anzuzeigen.
Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzten Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes an unten stehende Adresse (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

caso
GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

Reparaturen, die nicht der Garantiepflicht unterliegen,
werden billigst berechnet.

caso
GERMANY

Operating Instructions

Induction Hotplate Cuisine 2010

Order No. 2010



Content







caso
GERMANY

Foreword

Dear Customer,

please read these operating instructions carefully before commissioning the induction hotplate.

Please especially observe the safety notices on the following pages.

Keep these instructions for future reference and pass them on if you give the hotplate away to someone else.

The Function Mode and Product Advantages of Induction Hotplates

With induction hotplates, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass ceramics. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.
This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass ceramics. Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.
In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction hotplate reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction hotplate:

- As the hotplate is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass ceramics is only heated up by the hot cookware.
- Once you take the cookware off the hotplate, the device automatically switches to standby mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the hotplate. If this is not the case, no energy is transmitted.

Prior to commissioning

Check the device for visible damage.

The power connections and the plug may not show any damages. If you detect damage, have the device checked by a qualified technician prior to putting it into operation in order to avoid any danger.

General safety regulations

The product you have purchased corresponds to the latest state of technology and the accepted safety regulations, still there are potential risks. Only operate the induction hotplate in an immaculate condition and observe these operating instructions!
Only use the device for its intended purpose.

Attention:
In order to prevent possible injuries or electric shock, please observe the following:

- Never touch the device and the power plug with wet hands.
- Do not connect the device to the same outlet with other devices. Connect the device to a suitable outlet.
- Never move the device by pulling on the power cable.
- Do not move the induction hotplate during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not place any empty containers on the device.
- Do not place any metal objects on the device.
- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. If the mains connection cable shows defects, let a qualified electrician exchange it.
- Never use the device when it does not function properly, shows damage or in case it was dropped.
- Do not leave the device unsupervised during operation. Keep children and other incompetent persons as well as persons under influence of drugs or alcohol away from the device.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or who lack the necessary experience and/or skills unless these persons act under the supervision of a person responsible for their safety or they were instructed by such a person on how to use the appliance.
- Do not submerge the device in water or other liquids and do not wash it in the dishwasher.
- Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!
- Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should should clear with their doctor wether to take care of some special handling advises.

Installing the device

- Place the device on a stable and level surface.
- Never place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not block the ventilation slots of the device. This may overheat the device. Keep a minimum distance of 5 to 10 cm to walls or other items.
- Do not place the induction hotplate next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- Do not place induction hotplates next to open fires, heaters or other sources of heat.
- Make sure that the mains connection cable is not damaged or squashed beneath the device.
- Make sure that the mains connection cable does not come into contact with sharp edges and/or hot surfaces.
- The device should be connected to a rolled-out extension cable with a maximum length of 3 m and a cross-section of 2 mm. If an intermediate switch is used, it must be rated at min. 16 A.
- "The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system."

Commissioning the device

- Prior to connecting the device, check whether the voltage indicated on the type plate corresponds to the voltage supply in your home. A wrong connection may lead to grave damage on the device and injury to persons.
- The hotplate's surface consists of temperature-resistant ceramics. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the hotplate. These may heat up when the device is turned on.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the device.
  Warning: Please do not put the induction cooker on an iron/steel board, while operating. Due to electromagnetic reason, the iron/steel board may heat and damage the bottom of the induction cooker.
- **Place the hot pans in the hob area only. Never place them on the control panel or the frame. Even do not push the pot over the control panel or the frame.**
- Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. Attention: this may cause electric shocks.
- Do not touch the hot surface of the ceramic field. Please note: the induction hotplate does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the hotplate!
- Do not heat up any unopened tins on the induction hotplate. A heated tin could explode; therefore remove the lid under all circumstances beforehand.
- If you do not use the device for an extended period, we recommend you disconnect it from the electric outlet.

Operating the device

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The control lamp of the ON/OFF switch lights up and an acoustic signal sounds.
- Now the device is in standby mode.
- Place suitable cookware in the centre of the hotplate.
- Now press the ON/OFF switch **1.** to turn the induction hotplate on. The control lamp "Stage" blinks and an acoustic signal sounds.
- Press the Function Key **4.** The preset power stage "5" is selected and the device turns on.
- With the + / - Keys (**5+6**), you can change the settings at any time in a range from 1 – 10
- Press the Function Key **3.** to select the temperature. The preset temperature stage "120°C" is selected and the device turns on.
- With the + / - keys, you can change the settings at any time in a range from 60 – 240°C. (Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240°C)

- Timer Function. After the selection of the temperature mode press the button Time **2.** until the corresponding control lamps blink. The display shows the number "0". With the arrow keys, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes). Then the display counts down the duration in minutes. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode. <u>Notice:</u> during timer operation, you can change the duration at any time with the arrow keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

  You can also change to the power stage selection or the temperature stage selection with the "Function" button and change the settings there without changing the preset time.
- Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.
- In case of **"E05"** appearing in the display the over heat protection has been activated.

  This means that the temperature had increased to a temperature of 170°C. In this case the device turns off automatically in order to avoid damages.

  Therefore we recommend to select the function "Stufe" in case of steaming food or boiling water for example.

  In case of grilling or cooking deep fry food we would advise you to use the function "Temperatur" as in this case you can use temperatures up to 240°C.

  In case of "E05" please pull the power plug in order to reset the device. After this you can use it again as usual.

Suitable and unsuitable cookware

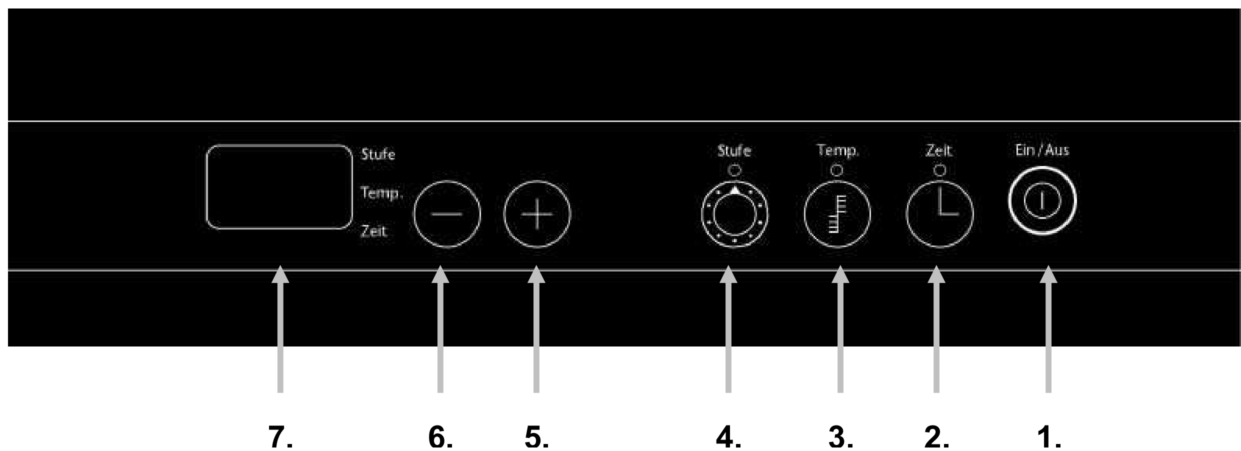
Suitable Cookware

- **pots and pans with magnetic bottom, as stainless steel pots with iron bottom, cast iron, enamelled pans**
- **Flat-bottom pans and pots with a diameter of 12 to 26 cm with magnetic bottom**
- **Max. weight pot and content 6 kg**

Unsuitable Cookware

- **Pots/pans with a diameter of less than 12 cm**
- **Ceramic pots, heat-proof glass**
- **Copper pots and pans, aluminium pots and ans**
- **Cookware with feet**
- **Containers with a curved bottom**

Operating panel



1. ON/OFF switch
2. Function key time
3. Function key temperature
4, Function key duration
5. Selection button (+), increase of the power stage, temperature or duration
6. Selection button (-), reduction of the power stage, temperature or duration
7. LED display

Cleaning and maintenance

- Pull the power plug prior to cleaning the device. Do not use any caustic cleaning agents and make sure that no water penetrates the device.
- To protect yourself from electric shock, never immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.
- Wipe off the ceramic field with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the casing and the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Do not use any petrol products to not damage the plastic parts and the casing/operating panel.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.
- Make sure that the device was properly cleaned before storing it in a dry place.

Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.



If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)

Technical data

Name	**Induction Hotplate Cuisine 2010**
Modell	C20R
Item no.	2010
Temperature range:	60° bis 240° C
Power:	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
Connection:	230 V ~ 50 Hz
Dimensions:	380 x 300 x 58 mm

Changes reserved

caso GERMANY

For the caso Induction Hotplate Cuisine 2010 we grant a

Guarantee
of 2 years

For this device we grant a guarantee of 24 months, starting with the date of sale
regarding defects due to faulty manufacture or material. Your legal warranty claims according to §439 ff. BGB-E are not affected by this.This guarantee does not accept defects due to inappropriate treatment or use as well as defects which do not influence the function or the value of the induction hotplate essentially. Furtheron we do not grant a guarantee for wear parts or damage in transit as well as for defects due to repairs which have not been effected by us.

This device is designed for private (domestic) use and its power is rated accordingly.
Any professional use is only covered by the warranty in as far as it is comparable with the demands of private use. It is not intended for any further professional use.

In case of legitimate claims we will decide wether to repair the device or to send you a new one.

Apparent defects have to be indicated within 14 days after delivery.
Additional claims will not be accepted.

In order to assert your warranty claims please contact us before sending the device (always together with the sales slip!) to the following address.

caso GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

Repairs beyond any guarantee claim will be charged as low as possible.

caso
GERMANY

Instructions d'exploitation

Plaque chauffante à induction Cuisine 2010

N° modèle 2010



Sommaire






Préface

Cher client,

Veuillez lire ces instructions d'exploitation avec soin avant la mise en service de la plaque chauffante à induction.

Veuillez en particulier respecter les avis de sécurité décrits aux pages suivantes.

Veuillez suivre ces instructions à des fins ultérieures et les transmettre à toute personne prenant possession de cette plaque chauffante.

Fonctions et avantages des plaques chauffantes à induction

Les plaques chauffantes à induction sont dotées d'une tension électrique sur une bobine à conducteurs en dessous de la vitrocéramique. C'est ainsi que sont créés des champs magnétiques, destinés à chauffer directement le fond des accessoires de cuisine par un effet physique.
C'est ainsi que vous économisez du temps et de l'énergie, contrairement aux plaques chauffantes standard, car seuls les accessoires de cuisine sont chauffés, l'élément chauffant et la vitrocéramique ne le sont pas. Grâce aux fonctionnalités techniques décrites ci-dessus, un autre avantage de cet appareil repose sur son démarrage rapide de cuisson.

En outre, l'apport de chaleur s'ajuste rapidement aux paramètres modifiés et peut être contrôlé à petites doses. La plaque chauffante à induction réagit aux paramètres modifiés aussi vite qu'un four à gaz, car le pot est immédiatement approvisionné sans devoir chauffer d'autres accessoires au préalable. La technologie à induction associe cette réaction rapide à l'avantage fondamental de l'électricité, à savoir sa capacité à ajuster l'approvisionnement de chaleur avec exactitude.

Autres avantages d'une plaque chauffante à induction :

- Étant donné que la plaque chauffante n'est chauffée indirectement que par le fond des accessoires de cuisine, toute nourriture déversée ne peut pas coller et les risques de brûlures sont quasiment inexistants. La vitrocéramique n'est chauffée que par les accessoires de cuisine chauds.
- Une fois que ces accessoires sont retirés de la plaque chauffante, l'appareil passe automatiquement en mode de veille.
- L'appareil détecte si les accessoires de cuisine appropriés sont posés sur la plaque chauffante. Si tel n'est pas le cas, le courant est coupé.

Avant la mise en service

Vérifiez l'appareil et identifiez tout éventuel dommage visible.

Tout dommage relatif aux connexions électriques et à la prise de courant risque de passer inaperçu. Si vous identifiez une défaillance, demandez à un technicien qualifié de vérifier votre appareil avant sa mise en exploitation pour éviter tout risque ultérieur.

Régulations de sécurité générales

Le produit, que vous avez acheté, relève de la toute dernière technologie et respecte les régulations de sécurité approuvées. Ceci dit, son exploitation comporte certains risques. N'utilisez la plaque chauffante que dans un état parfait et respectez ces instructions d'exploitation !
Utilisez cet appareil conformément à son usage uniquement.

Attention :
Pour éviter toute incident ou choc électrique, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne touchez jamais à l'appareil et à la prise de courant avec des mains mouillées.
- Ne branchez pas l'appareil à la même prise de courant que d'autres appareils. Branchez l'appareil à une prise de courant appropriée.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble de tension.
- Ne déplacez pas la plaque chauffante à induction pendant la cuisson ou avec des accessoires de cuisine chauds posés au-dessus.
- Ne posez pas de récipients vides sur l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques sur l'appareil.
- Contrôlez le câble de réseau pour identifier d'éventuels dégâts de temps en temps. N'utilisez jamais l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble de réseau est endommagé, demandez à un électricien qualifié de l'échanger.
- N'utilisez jamais l'appareil en cas de malfonctionnement, de dégâts ou de chute.
- Ne laissez pas l'appareil seul lors de son exploitation. Éloignez de l'appareil les enfants, toute personne incompétente, ainsi que les individus sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
- **MISE EN GARDE :** cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont restreintes ou manquant d’expérience et/ou de connaissances, à moins qu’elles n’agissent sous la surveillance d’une tierce personne responsable de leur sécurité ou qu’elles ne suivent les consignes appropriées dispensées par ces tiers pour utiliser correctement l’appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide et ne le lavez pas dans un lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et entretenir l'appareil à l'aide des pièces de remplacement d'origine et des accessoires. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même !
- Des tests scientifiques ont prouvé que les plaques chauffantes à induction ne représentent aucun risque. Ceci dit, nous conseillons aux personnes portant un stimulateur cardiaque de vérifier auprès de leur médecin traitant si elles doivent prendre des précautions particulières.

Installation de l'appareil

- Posez l'appareil sur une surface de niveau stable.
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface inflammable (par exemple, une nappe, un tapis, etc.).
- Ne bloquez pas les fentes de ventilation de l'appareil. L'appareil risquerait de surchauffer. Gardez une distance minimale de 5 à 10 cm entre l'appareil et les cloisons ou d'autres éléments.
- Ne posez pas la plaque chauffante à induction à côté d'appareils ou d'objets, qui sont sensibles aux champs magnétiques (par exemple, les radios, les téléviseurs, les magnétophones à cassette, les ordinateurs, etc.)
- Ne posez pas les plaques chauffantes à induction à côté des cheminées, des radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas endommagé ou coincé à côté de l'appareil.
- Assurez-vous que le câble de réseau n'est pas en contact avec des bords tranchants
- et/ou des surfaces chaudes.
- L'appareil peut être raccordé avec une rallonge de câble de 2 mm déroulée de 3 m de long au maximum. Il faut éventuellement prévoir un interrupteur pour 16 A mini.

Mise en service de l'appareil

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque correspond à votre approvisionnement électrique. Une mauvaise connexion risque d'endommager sérieusement l'appareil ou d'occasionner des blessures à ses utilisateurs.
- Les deux surfaces de la plaque chauffante sont constituées de céramique résistante à la chaleur. En cas de dégâts, même s'il s'agit d'une simple égratignure, éteignez l'appareil immédiatement et contactez le service clientèle.
- Évitez de poser des ustensiles de cuisine métalliques, des accessoires de cuisine ou des couvercles, des couteaux ou tout autre objet métallique, sur la plaque chauffante. En effet, ils risqueraient de se réchauffer une fois l'appareil branché.
- Ne posez pas d'objets magnétiques, tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc, sur la surface vitrée pendant la marche de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, ne posez pas d'aluminium ou d'assiettes métalliques sur l'appareil.
  Avertissement : Ne posez pas le cuiseur à induction sur une planche en fer/acier, lors de son utilisation.
  Pour des raisons électromagnétiques, la planche en fer/acier risque de chauffer et d'endommager le fond du cuiseur à induction.
- **Veiller à ce que la gamelle dont le fond est en train d'être réchauffé ne touche bien que la table de cuisson. Elle ne doit pas être déposée sur le panneau de commande ni sur le cadre.**
- N'insérez pas d'objets, tels que des fils électriques ou des outils dans les fentes de ventilation. Attention : ceci risque d'occasionner des chocs électriques.
- Ne touchez pas à la surface chaude de la céramique. Veuillez noter que la plaque chauffante à induction ne se réchauffe pas seule pendant la cuisson, c'est la température des accessoires de cuisine qui la réchauffent !

- Ne réchauffez pas de conserves fermées sur la plaque chauffante à induction. Une conserve réchauffée risquerait d'exploser, c'est pourquoi il vous faut toujours enlever le couvercle avant la cuisson.
- Si l’appareil n’est pas utilisé pendant une période prolongée, nous recommandons de le débrancher de la prise.

Accessoires de cuisine appropriés et non appropriés

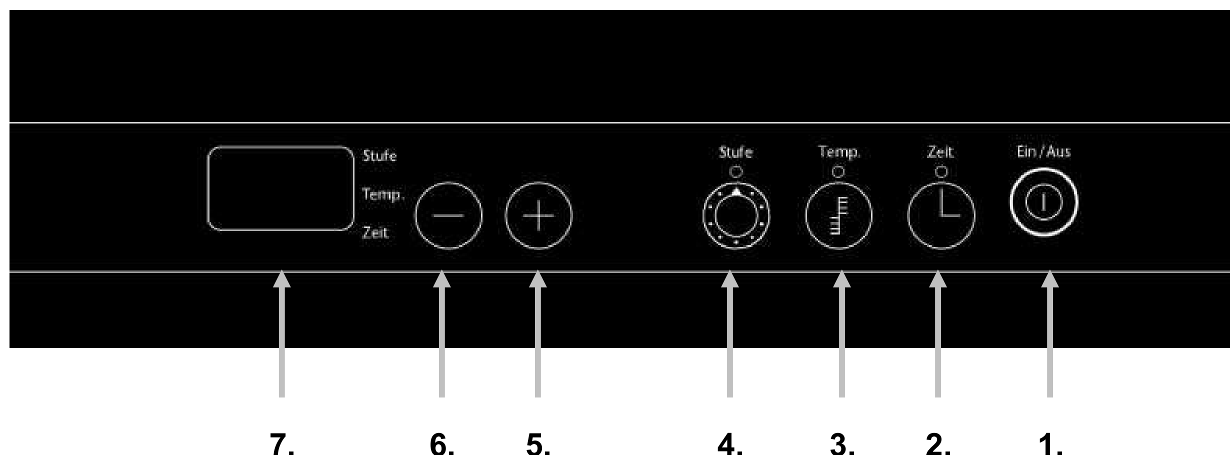
Accessoires de cuisine appropriés

- Pots et casseroles avec un fond magnétique, tels que des pots en acier inoxydable avec un fond en fer, de la fonte, des bacs émaillés
- Casseroles et pots à fond plat dont le diamètre est entre 12 à 26 cm, avec un fond magnétique
- Poids maximal du pot et de son contenu : 6 kg

Accessoires de cuisine non appropriés

- Pots et casseroles dont le diamètre est inférieur à 12 cm
- Pots en céramique, verre calorifuge
- Pots et casseroles en cuivre et en aluminium
- Accessoires de cuisine avec une base
- Récipients avec un fond cintré

Panneau d'exploitation



1 Bouton ON/OFF pour allumer et éteindre l'appareil
2 Touche de fonction pour le minutage
3 Touche de fonction pour la température
4 Touche de fonction pour la durée
5 Bouton de sélection (+), hausse de tension, de température ou de durée
6 Bouton de sélection (-), baisse de tension, de température ou de durée
7 Affichage par diodes électroluminescentes

Exploitation de l'appareil

- Branchez l'appareil à une prise appropriée.
- La lampe de contrôle du bouton ON/OFF est activée et un signal sonore est audible.
- L'appareil est dorénavant en mode de veille.
- Posez des accessoires de cuisine appropriés au milieu de la plaque chauffante.
- Appuyez ensuite sur le bouton ON/OFF **1.** pour allumer les deux plaques chauffantes. La lampe de contrôle « Étape » clignote et un signal sonore est audible.
- Appuyez sur la touche de fonction **4.** La tension prédéfinie « 5 » est sélectionnée et l'appareil est branché.
- Les touches + / - (**5+6**) vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette de 1 à 10.
- Appuyez sur la touche de fonction **3.** pour choisir la température. La température prédéfinie « 120°C » est sélectionnée et l'appareil est branché.
- Les touches + / - vous permettent de modifier les paramètres à tout moment dans une fourchette de 60 à 240°C. (Les différentes températures sont les suivantes : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C)

- Touche de fonction pour le minutage. Après avoir choisi la température, appuyez sur le bouton **2.** jusqu'au clignotement des lampes de contrôle. L'affichage indique le chiffre « 0 ». Les touches fléchées vous permettent alors de sélectionner la durée par intervalle d'1 minute (jusqu'à 180 minutes max.). Le compte à rebours est affiché par minute. Une fois le délai écoulé, un signal sonore est audible et l'appareil passe automatiquement en mode de veille. Remarque : lors du minutage, vous pouvez modifier la durée à tout moment grâce aux touches fléchées. Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, les paramètres de tension et de température demeurent ici inchangés.

  Vous pouvez également modifier la tension ou la température grâce au bouton « Fonction » et y modifier les paramètres sans changer le minutage prédéfini.
- Ne posez aucun accessoire de cuisine vide sur la céramique. Si vous chauffez un pot ou une casserole vide, la protection de surchauffe est activée et l'appareil est éteint.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou si son fonctionnement n'est pas correct.
- Le fabricant déconseille l'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange car elle risque d'occasionner des dégâts ou des blessures.
- L'affichage du symbole « **E05 »** indique que la protection de surchauffe a été activée.

  En d'autres termes, la température a atteint 170°C. Dans ce cas de figure, l'appareil est automatiquement éteint pour éviter tout dégât.

  C'est pourquoi, nous vous conseillons de sélectionner la fonction « Stufe » pour cuire à la vapeur ou bouillir de l'eau, par exemple.

  Pour une cuisson au grill ou à la friture, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Temperatur » car la température peut alors monter jusqu'à 240°C.

  Si le symbole « **E05 »** s'affiche, veuillez débrancher la prise et réactiver l'appareil. Après cette opération, vous pouvez le réutiliser normalement.

Nettoyage et entretien

- Débranchez la prise avant de nettoyer l'appareil. N'utilisez pas d'agents de nettoyage caustiques et assurez-vous de ne pas introduire d'eau dans l'appareil.
- Pour vous protéger de chocs électriques, n'immergez jamais l'appareil, ses câbles et sa prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez la céramique avec un tissu humide ou utilisez une solution à base de savon douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le panneau d'exploitation avec un tissu souple et un détergent doux.
- N'utilisez pas de produits à essence pour éviter d'endommager les pièces en plastique et le boîtier/panneau d'exploitation.
- N'utilisez pas de matériaux ou de substances inflammables, acides ou alcalins à proximité de l'appareil car ils risquent d'en réduire sa durée de service et d'occasionner sa déflagration lors de sa mise en marche.
- Assurez-vous que le fond des accessoires de cuisine ne racle pas la surface de la céramique, même si une surface égratignée n'empêche pas l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous de nettoyer l'appareil correctement avant de le stocker dans un endroit sec.

Indications relatives à la protection de l’environnement

Eliminez les emballages séparément.



En fin de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels, mais il doit être remis dans un point de collecte responsable du recyclage des appareils électriques et électroniques. Ceci est indiqué au moyen du symbole présent sur le produit, le mode d’emploi ou l’emballage.

Les matériaux sont réutilisables, conformément à leurs marquages. La réutilisation, la revalorisation des matériaux et les autres formes d’utilisations des anciens appareils vous permet de faire un geste important pour la protection de l’environnement. Votre administration locale vous donnera tous les renseignements concernant le lieu d’élimination compétent.

Données techniques

Nom	**Plaque chauffante à induction Cuisine 2010**
Modèle	C20R
N° article	2010
Fourchette de température :	60°C à 240°C
Tension :	2000 watts
Stand-by	2 watts
Connexion :	230 V 50 Hz
Dimensions l/l/h :	380 x 300 x 58 mm

Modifications réservées

CASO GERMANY

Une garantie de
2 ans

est octroyée pour la plaque chauffante à induction Cuisine 2010

Cet appareil est doté d'une garantie de 24 mois, à compter de la date de vente
et porte sur des anomalies relatives à une fabrication ou un matériel défectueux. Vos réclamations de garantie légale d'après §439 ff. BGB-E ne sont pas concernées. Cette garantie ne couvre ni les anomalies occasionnées par un traitement et/ou une utilisation inappropriés, ni les anomalies qui n'ont aucune incidence sur la fonction ou la valeur de la plaque chauffante à induction. En outre, nous n'octroyons pas de garantie pour les pièces d'usure ou les dégâts occasionnés lors du transit, ni pour les anomalies issues de réparations effectuées par d'autres experts que les nôtres.
Toute utilisation dans l'industrie n'est couverte par la garantie que si sa sollicitation est alors comparable à celle d'un usage personnel. Il n'est pas destiné à une utilisation professionnelle plus étendue.

En cas de réclamations légitimes, nous déciderons si l'appareil doit être réparé ou si un nouvel appareil vous sera renvoyé.

Vous êtes tenus de spécifier des anomalies visibles dans un délai de 14 jours après la livraison.
Toute réclamation ultérieure ne sera pas acceptée.

Pour invoquer vos réclamations de garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil avec son bordereau d'achat, tous frais payés, à l'adresse suivante.
Veuillez nous contacter avant de nous envoyer l'appareil.

CASO GERMANY

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

Les réparations non couvertes par la garantie seront facturées à un prix aussi modique que possible.

caso
GERMANY

Istruzioni Operative

Fornello a Induzione Cuisine 2010



Sommario






Introduzione

Gentile Cliente,

La invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni prima di mettere in funzione il fornello a induzione.

Legga con attenzione soprattutto le istruzioni di sicurezza nelle pagine seguenti.

Conservi queste istruzioni come futuro riferimento e nel caso dovesse regalare l'apparecchio, le consegni insieme ad esso.

Il Funzionamento e i Vantaggi dei Fornelli a Induzione

Con i fornelli a induzione, viene applicata tensione elettrica a una bobina del conduttore collocata sotto la vetroceramica. Si creano in tal modo dei campi magnetici che riscaldano direttamente il fondo della pentola tramite un effetto fisico.
Ciò fa risparmiare tempo ed energia, perché diversamente dai comuni fornelli, è la pentola a essere riscaldata, ma non l'elemento di riscaldamento o la vetroceramica. Grazie alle caratteristiche tecniche sopradescritte, un altro vantaggio è rappresentato dai tempi di cottura molto veloci.

Inoltre, la fonte di calore si adatta subito a varie impostazioni e può essere controllata passo passo. Il fornello a induzione reagisce alle variazioni di impostazione con la stessa velocità di una stufa a gas, poiché l'energia raggiunge immediatamente la pentola senza dover riscaldare prima altri materiali. La tecnologia a induzione combina la reazione veloce con il fondamentale vantaggio dell'elettricità, perché si è in grado di regolare esattamente la quantità di calore.

Ulteriori vantaggi di un fornello a induzione:

- Dal momento che il fornello è riscaldato solo indirettamente tramite il fondo della pentola, gli alimenti che fuoriescono dalla pentola non possono attaccarsi e bruciare e non esiste quasi alcun pericolo di scottature per l'utilizzatore. La vetroceramica è riscaldata solo dal calore della pentola.
- Appena si rimuove la pentola dal fornello, il dispositivo passa automaticamente in modalità standby.
- Il dispositivo rileva se una pentola adatta è stata collocata sul fornello. Diversamente, non viene trasmessa alcuna energia.

Prima dell'uso

Verificare che il dispositivo non presenti segni di danneggiamento.

I cavi per l'alimentazione e la presa potrebbero non mostrare alcun danno. Nel caso siano evidenti segni di danneggiamento, far controllare il dispositivo da un tecnico qualificato prima dell'uso per evitare qualsiasi pericolo.

Norme di Sicurezza Generali

Il prodotto che avete acquistato corrisponde alla tecnologia allo stato dell'arte e alle norme di sicurezza in vigore, ciononostante esistono ugualmente rischi potenziali. Utilizzate il fornello a induzione solo se è in perfette condizioni, attenendovi alle istruzioni operative!

Il dispositivo deve essere utilizzato solo per gli scopi per cui è stato progettato.

Attenzione:

Per evitare possibili ferite o scosse elettriche, si osservino le seguenti indicazioni:

- Non toccare mai il dispositivo e la presa di alimentazione con le mani bagnate.
- Non collegare il dispositivo alla stessa presa a cui sono collegati altri dispositivi. Collegare il dispositivo a una presa adatta.
- Non spostare mai il dispositivo tirandolo per il cavo di alimentazione.
- Non spostare il fornello a induzione durante la cottura o quando vi sono state poggiate pentole calde.
- Non poggiare contenitori vuoti sul dispositivo.
- Non poggiare alcun oggetto di metallo sul dispositivo.
- Di tanto in tanto, controllare se i cavi elettrici presentano danni. Non utilizzare mai il dispositivo se il cavo è danneggiato. Se i cavi di alimentazione mostrano difetti, fateli sostituire da un elettricista qualificato.
- Non utilizzare mai il dispositivo quando non funziona correttamente, se mostra danneggiamenti o in caso di caduta.
- Non lasciare incustodito il dispositivo durante il funzionamento. Tenere i bambini e le altre persone incapaci, come anche le persone che agiscono sotto l'uso di droghe e alcol, lontane dal dispositivo.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere fatto funzionare da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non hanno l'esperienza o la conoscenza necessaria, a meno che non vengano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto da questa le istruzioni per utilizzare tale apparecchio.
- Non immergere il dispositivo in acqua o altri liquidi e non lavarlo nella lavastoviglie.
- Solo tecnici qualificati possono eseguire lavori di riparazione e manutenzione sul dispositivo, utilizzando ricambi originali e accessori. Non tentare mai di riparare il dispositivo da soli!
- Test scientifici hanno dimostrato che i fornelli a induzione non costituiscono un rischio. Tuttavia, le persone con pacemaker dovrebbero informarsi presso il proprio medico se sia il caso di seguire indicazioni d'uso particolari.

Installazione del dispositivo

- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e livellata.
- Non collocare mai il dispositivo su una superficie infiammabile (es. tovaglie, tappeti, ecc.).
- Non ostruire mai le uscite di ventilazione, perché ciò potrebbe comportare un surriscaldamento del dispositivo. Mantenere una distanza minima di 5-10 cm dalla parete o da altri oggetti.
- Non collocare il fornello a induzione accanto a dispositivi o oggetti che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (es. radio, TV, registratori, i computer, ecc.).
- Non collocare i fornelli a induzione accanto a fuochi accesi, apparecchi di riscaldamento o altre fonti di calore.
- Accertatevi che i cavi elettrici non siano danneggiati o schiacciati sotto il dispositivo.

  Accertatevi che i cavi di alimentazione non entrino in contatto con spigoli taglienti e/o superfici calde.
- L'apparecchio deve essere collegato con una prolunga srotolata, lunga al massimo 3 m con una sezione di 2 mm. Un eventuale interruttore intermedio deve essere di almeno 16 A.

Uso del dispositivo

- Prima di utilizzare il dispositivo, verificare che la tensione indicata sulla placchetta corrisponda alla tensione di alimentazione della vostra abitazione. Un collegamento errato potrebbe causare gravi danni al dispositivo e alle persone.
- Le due superfici dei fornelli a induzione sono di vetroceramica resistente al calore. In caso di danni, anche se rappresentati solo da una piccola rottura, scollegare il dispositivo immediatamente e contattare l'assistenza clienti.
- Consigliamo di non poggiare nessun attrezzo da cucina in metallo, pentole, coperchi, coltelli o altri oggetti di metallo sul fornello. Potrebbero riscaldarsi quando il dispositivo è acceso.
- Non poggiare alcun oggetto magnetico come carte di credito, cassette, computer, ecc, sulla superficie in vetro mentre il dispositivo è in funzione.
- Per evitare il surriscaldamento, non poggiare alcun foglio in alluminio o piatto in metallo sul dispositivo.
  Attenzione: Non collocare il fornello a induzione su un supporto in ferro/acciaio, durante il funzionamento.
  Per motivi legati all'elettromagnetismo, il supporto in acciaio/ferro potrebbe scaldarsi e danneggiare la base del fornello a induzione.
- **Fare in modo che la pentola con il fondo riscaldato rimanga solamente sul piano di cottura. Non deve essere posizionata né sul pannello di controllo, né sui bordi.**
- Non inserire alcun oggetto come fili o strumenti nelle aperture di ventilazione. Attenzione: ciò potrebbe causare shock elettrici.
- Non toccare la superficie calda del piano in ceramica. Nota bene: il fornello a induzione non si riscalda durante la cottura, ma è la temperatura della pentola a riscaldare il fornello!
- Non scaldare nessuna lattina chiusa sul fornello a induzione perché potrebbe esplodere; quindi prima togliere il coperchio in qualunque caso.
- Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo si consiglia di staccare la spina.

Pentole adatte o non adatte

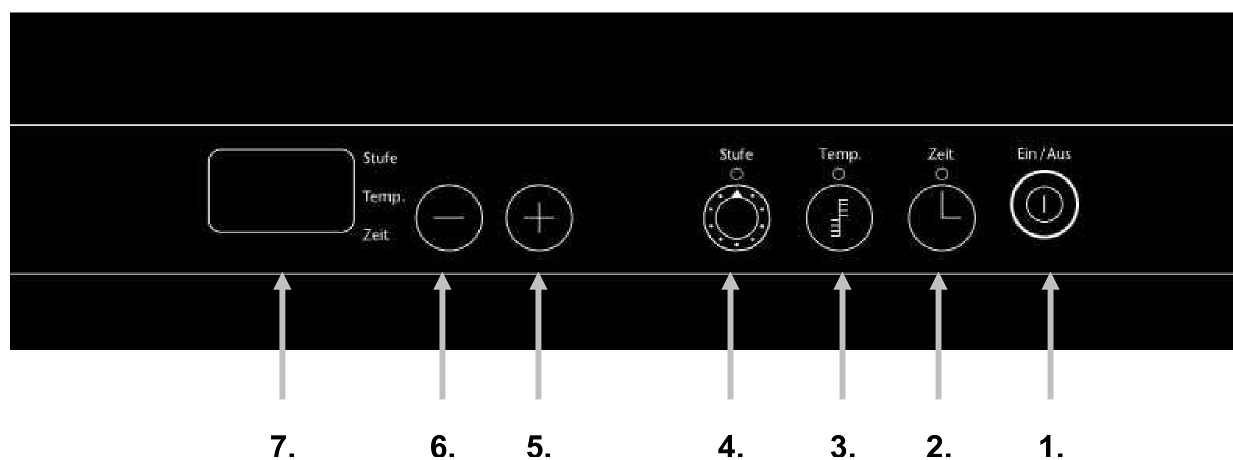
Pentole adatte

- Pentole e padelle con fondo magnetico come pentole in acciaio inox con fondo in ferro, ghisa, padelle smaltate
- Padelle con fondo piatto e pentole con un diametro da 12 a 26 cm con fondo magnetico
- Peso massimo complessivo della pentola e del contenuto pari a 6 kg

Pentole non adatte

- Pentole/padelle con un diametro inferiore a 12 cm
- Pentole in ceramica, vetro resistente al calore
- Pentole e padelle in rame, pentole e padelle in alluminio
- Pentole con supporti
- Contenitori con fondo curvo

Pannello comandi



1 Interruttore ON/OFF
2 Comando tempo
3 Comando temperatura
4 Comando durata
5 Pulsante di selezione (+), aumento della potenza, temperatura o durata
6 Pulsante di selezione (-), riduzione della potenza, temperatura o durata
7 Display LED

Funzionamento del dispositivo

- Collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta.
- La spia di controllo dell'interruttore ON/OFF si accende e viene emesso un segnale acustico.
- Ora il dispositivo è in modalità standby.
- Collocare una pentola adatta nel centro del fornello.
- Premere ora l'interruttore ON/OFF **1.** per accendere i due fornelli a induzione. La spia di controllo "Livello" lampeggia e viene emesso un segnale acustico.
- Premere il controllo **4.** Viene selezionato il livello di potenza programmato "5" e il dispositivo si accende.
- Con i pulsanti + / - (**5+6**), potete variare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 1 a 10
- Premere il comando **3.** per selezionare la temperatura. Viene selezionato il livello di temperatura preselezionato "120°C" e il dispositivo si accende.
- Con i pulsanti + / -, è possibile variare le impostazioni in qualsiasi momento in una gamma da 60 a 240°C. (Livelli di temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 e 240°C)
- Timer. Dopo aver selezionato la temperatura, premete il pulsante Tempo **2.** sino a quando la corrispondente spia di comando lampeggia. Il display mostra il numero "0". Con le frecce, potete selezionare il tempo di funzionamento con intervalli di 1 minuto (sino a un massimo di 180 minuti). Poi il dispositivo esegue un conto alla rovescia dei minuti. Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e il dispositivo passa automaticamente in modalità standby. Attenzione: durante il funzionamento del timer, potete in qualsiasi momento modificare la durata con i comandi a freccia. Con la funzione di memoria del dispositivo, il livello di potenza o le impostazioni di temperature restano invariate.

  Potete anche modificare la selezione del livello di potenza o la selezione del livello di temperatura con il pulsante "Funzione" e modificare le impostazioni senza cambiare il tempo preimpostato.
- Non lasciate nessuna pentola vuota sul piano in ceramica. Il riscaldamento di una pentola o di una padella vuota attiva la protezione antisurriscaldamento e il dispositivo si spegne.
- Non adoperare il dispositivo se danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona correttamente.
- L'uso di accessori e ricambi non consigliati dal fabbricante può danneggiare il dispositivo e causare lesioni.
- La visualizzazione della scritta **"E05"** sul display, indica l'attivazione della protezione antisurriscaldamento.

  Ciò significa che la temperatura è aumentata sino a 170°C. In tal caso il dispositivo si spegne automaticamente per evitare danni.

  Pertanto consigliamo di selezionare la funzione "Livello" in caso di cotture a vapore o acqua bollente.

  Nel caso di cotture alla griglia o di cotture di alimenti fritti a lungo, vi suggeriamo di utilizzare la funzione "Temperatura" dal momento che potrete così utilizzare temperature sino a 240°C.

Nel caso si verifichi la visualizzazione di "E05", staccare la spina per resettare il dispositivo. Dopo potrete utilizzarlo come di consueto.

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo. Non utilizzare nessun prodotto con agenti caustici e accertarsi che l'acqua non penetri nel dispositivo.
- Per proteggervi dalle scosse elettriche, non immergete mai il dispositivo, i suoi cavi e la presa in acqua o in altro liquido.
- Pulite il piano in ceramica con un panno umido o utilizzate una soluzione saponosa non abrasiva.
- Pulite l'esterno del pannello comandi con un panno morbido o un detergente delicato.
- Non utilizzate derivati del petrolio per non danneggiare le parti in plastica e l'esterno del pannello comandi.
- Non utilizzate materiali o sostanze infiammabili, acide o alcaline in prossimità del dispositivo poiché potrebbero ridurne la durata e causare delle esplosioni quando il dispositivo viene acceso.
- Accertatevi che il fondo della pentola non graffi la superficie del piano in ceramica, anche se una superficie graffiata non pregiudica l'uso del dispositivo.
- Accertatevi di pulire accuratamente il dispositivo e di riporlo in un luogo asciutto.

Indicazioni per tutela dell'ambiente



Smaltire l'imballaggio in modo appropriato.
Questo prodotto alla fine della sua durata non dovrà essere smaltito come un normale rifiuto domestico, ma dovrà essere consegnato ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.
Questo viene indicato dal simbolo sul prodotto riportato nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio stesso.

Le sostanze potranno essere riutilizzate a seconda del loro marchio. Con il riciclaggio, l'utilizzazione delle sostanze o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, darete anche voi il vostro contributo alla tutela del nostro ambiente. Si prega di far richiesta presso la propria amministrazione comunale di eventuali punti di raccolta responsabili per l'eventuale smaltimento.

Dati Tecnici

Nome	**Fornello a Induzione Cuisine 2010**
Modello	C20R
Articolo n.	2010
Gamma di temperature:	da 60° a 240° C
Potenza:	2000 Watt
Stand-by	2 Watt
Tensione:	230 V 50 Hz
Dimensioni l/p/h :	380 x 300 x 58 mm

Ci si riserva eventuali modifiche

Per il Fornello a Induzione Cuisine 2010 è fornita una

Garanzia
di 2 anni

Per questo dispositivo è fornita una garanzia di 24 mesi, a decorrere dalla data di acquisto per difetti di fabbricazione o dei materiali. I diritti legali di garanzia secondo il §439 ff. BGB-E non sono pregiudicati da questa garanzia. Questa garanzia non copre difetti dovuti a uso improprio oltre a difetti che non influiscono sul funzionamento o sul valore intrinseco del fornello a induzione. Inoltre la garanzia non copre i componenti soggetti a usura o danni dovuti al trasporto o difetti dovuti a riparazioni che non sono state eseguite dal costruttore.

Questo apparecchio è realizzato per essere utilizzato in ambito privato (domestico) e le prestazioni sono commisurate.
L'eventuale utilizzo in ambito commerciale rientra nella garanzia solo se è paragonabile a un uso privato. Non è comunque pensato per un uso commerciale più ampio.

In caso di reclamo legittimo decideremo se riparare il dispositivo o sostituirlo con uno nuovo.

I difetti apparenti devono essere comunicati entro 14 giorni dalla data di consegna.

Per rivendicare i reclami in garanzia, inviare l'apparecchio unitamente allo scontrino di vendita al seguente indirizzo.
Vi preghiamo di contattarci prima di spedire l'apparecchio.

caso
GERMANY

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9
59757 Arnsberg

Le riparazioni per reclami non in garanzia verranno addebitate al minor costo possibile.

caso
GERMANY

CE-Konformitätserklärung

(Declaration of conformity/ Declaration de conformite/
Diclaratione de conformita)

Wir / Nous / We / Noi

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
déclarons sous notre propre responsabilit´e que le produit
declare on our own responsibility that the following product
dichiariamo sooto propria responsabilitá che il prodotto

Induktionskochplatte Cuisine 2000

Art. Nr. 2010, Modell C20R
EAN: 40 38437 02010 6

allen Anforderungen folgender EU-Richtlinien entspricht:

remplit toutes les exigences de les directives suivantes

meets all the provisions of the following directives

addempie a tutte le exigenze della direttivas seguentes

Niederspannungsrichtlinie:	**2006/95/EG**
EMV-Richtlinie:	**2004/108/EG**

und dass folgende harmonisierte und/oder nationale und/oder internationale Normen (oder Teile/Abschnitte hieraus) zur Anwendung gelangten:
Normes hamonisées, nationales / internationales appliquées:
Applied harmonized, national / international standards:
Norme armonizzate, nazionali / internazionali applicate:

EN 60335-2-9:2003;A1;A2
EN 60335-1:2002;A11;A1;A12;A2
EN 50366 :2003 ;A1
EN 55011:1998 ;A1 ;A2
EN 55014-2 :1997 ;A1
EN 61000-3-2 :2000 ;A2
EN 61000-3-3 :1995 ;A1 ;A2

Arnsberg, den 03.01.2008

Bernd Braukmann (Dipl. Ing. FH)
Geschäftsführer